

17 58

ESTERHÁZY  
A U S T R I A

## CLASSIC



### 2007ブラウフレンキッシュ クラシック

オーストリー クオリティワイン ノイジードラゼー・ヒューゲルランド 辛口

### 2007 BLAUFRÄNKISCH CLASSIC

Österreichischer Qualitätswein Neusiedlersee-Hügelland, trocken

ブルゲンランドの長い伝統を持つ赤ワイン。木樽熟成によるスパイシーな香り、しっかりしたボディと力強い味わい。

*The »big red« from Burgenland. Aged in wooden casks, with spicy aromas, a firm body and a vigorous texture.*

醸造: 伝統的な発酵と果皮浸漬。14日間タンクで果皮とともに発酵させる。100%マロラクティック発酵。6ヶ月2,000Lの木樽で熟成。

*vinification: classic fermentation and maceration in fermentation tanks with 14 days on the skins, 100% malolactic fermentation, 6 months aging in 2.000-liter wooden casks.*

お勧め料理: 牛肉の炒めもの、ローストビーフ、きのこ料理、パスタ

*food pairing: braised and roasted beef, mushroom dishes, pasta.*

ブドウの種類/*variety*: ブラウフレンキッシュ *Blaufränkisch*

生産地区/*cru*: バウムシュレー、St.ゲオルゲン  
*Baumschule, St. Georgen*

土壌/*soil*: ライタ山脈の石灰質の上にある砂質、深い粘土質の土地  
*sandy & chalky soil*

ブドウの木/*vines*: 18年/*years*

収穫/*output*: 選別し手摘み/40 hl/ha  
*selective, manual harvest 40 hl/ha*

アルコール度/*alcohol*: 13% Vol.

飲み頃/*maturity*: 2008年 - 2011年

供出温度/*temperature*: 15 - 17°C

EAN Code: 9.003.634.303.005

ESTERHÁZY WEIN GMBH&CO KG

7000 Eisenstadt · Schloss Esterházy · Austria · T +43 2682/633 48 · F +43 2682/633 48 16 · www.esterhazywein.at · wein@esterhazy.at